

NAMASTE INDIA

RESTAURANT



KÖNIGSTRASSE 26.
23552, LÜBECK

0451-47986836

Sehr verehrte Gäste,

Herzlich willkommen in unserem Restaurant. Neben verschiedenen Suppen, Vorspeisen und Salaten finden Sie verschiedenste Hauptgerichte auf unserer Speisekarte. Außerdem bieten wir ausgesuchte Cocktails und typische indische Desserts an.

Teilen Sie uns bitte Sonderwünsche mit, wenn Sie ein Gericht z.B. gerne weniger scharf zubereitet haben möchten. Auch für Anregungen Ihrerseits zur Verbesserung des Services sind wir offen und dankbar.

Wichtig ist uns vor allem die hohe Qualität der Zutaten und Lebensmittel. So verwenden wir beispielsweise ausschließlich das hochwertige Himalayasalz, nach Möglichkeit Gemüse aus dem Umland und aus biologischer Produktion. Die Gerichte werden täglich frisch zubereitet. Unsere Küche würzt alle Speisen für den europäischen Geschmack. Sie können Ihr Gericht mild, mittelscharf (leicht pikant), scharf oder indisch scharf (superscharf!) bestellen.

Ihr Namaste India Restaurant Team

SUPPEN | SOUPS

1.	LINSENSUPPE <small>1, 7, G</small>	5,50
	Linsensuppe nach indischer Art mit leichten Gewürzen <i>Indian style lentil soup with light spices</i>	
2.	HÜHNERSUPPE <small>1, 7, G</small>	6,50
	Hühnersuppe, pikant gewürzt, verfeinert mit Sahne <i>Chicken soup, spicy seasoned, refined with cream</i>	
3.	TOMATENSUPPE <small>1, 7, G</small>	5,90
	Herrlich cremig und natürlich angenehm mild gewürzt <i>Delightfully creamy and of course pleasantly mildly flavored</i>	
4.	VEGGI SUPPE <small>1, 7, G</small>	5,90
	Frischer Mix Gemüsesuppe nach indischer Art <i>Fresh mix vegetable soup Indian style</i>	

VORSPEISEN | APPETISERS

5.	PAPADAM (GERÖSTET) <small>4, 7, G</small>	4,40
	Knusprig frische Linsenwaffeln mit verschiedenen Dips <i>Crispy fresh wafers made of lentil with differant dips</i>	
6.	SAMOSA <small>A</small>	6,60
	Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert <i>Stuffed dumplings with potatoes and peas, deep fried</i>	
7.	GEMÜSE PAKORAS <small>A</small>	6,60
	Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert <i>Deep fried vegetables in gram flour</i>	
8.	ONION RING	6,60
	Zwiebelringe in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert <i>Onion rings fried with gramflour batter flavoured with herbs</i>	
9.	PANEER PAKORA <small>G</small>	7,90
	Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig frittiert <i>Fresh cottage cheese dipped in gramflour batter and fried</i>	
10.	CHICKEN PAKORA	7,90
	Eingelegte Hühnerfiletstücke in Kichererbsenteig, frittiert <i>Marinated boneless chicken in gramflour and deep-fried</i>	

11.	FISH PAKORA ^D	7,90
	Fischstücke im Kichererbsenmehlteig mit Kräutern mariniert und frittiert	
	<i>Fish pieces marinated in gramflour with herbs, deep fried</i>	
12.	GROßER NON-VEG VORSPEISENTELLER (2 PERSONEN)	14,90
	Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen wie Fisch Pakora, Prawn Pakora und Chicken und Zwiebelringe	
	<i>A platter of various appetizers such as Fish Pakora, Prawn Pakora and Chicken and Onion Rings</i>	
13.	GROßER VEGETARISCHE VORSPEISENTELLER (2 PERSONEN)	12,90
	Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen Zwiebelringe Veggie Pakora, Samosa, Paneer Pakora	
	<i>A platter of various appetizers Onion Pakora, Vegi Pakora, Samosa, Paneer Pakora</i>	

SALATE | SALADS

14.	GEMISCHTER SALAT ^G	6,90
	Grüner Salat, Gurken, Tomaten	
15.	NAMASTE INDIA SALAT ^{7, G}	9,90
	Frisch gemischter Salat mit Chicken Tikka Hühnchenfleisch	
	<i>Fresh mixed salad with grilled marinated boneless chicken</i>	
16.	PANEER SALAT ^G	8,90
	Frisch gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse	
	<i>Fresh mixed salad with fresh homemade cheese</i>	

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Knoblauch-Nan und Minzsauce - Served with garlic nan and sauce

17.	PANEER TIKKA <small>7, G</small>	16,90
	Hausgemachter Frischkäse und Gemüse im „Tandoor“ gegrillt <i>Fresh cottage cheese with vegetables grilled in the tandoori oven</i>	
18.	CHICKEN TIKKA <small>G, 1</small>	17,90
	Nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt <i>Cooked on a skewer in the Tandoor after a 24-hour marinade</i>	
19.	TANDOORI CHICKEN <small>7, G</small>	17,90
	Hähnchenschenkel in Safransoße mariniert und am Spieß gegrillt <i>Chicken legs marinated in saffron sauce and grilled in the Tandoor</i>	
20.	HARIYAI MURGH TIKKA <small>7, G</small>	17,90
	Hühnerfleischstücke werden in einer Mischung aus Spinat und Minzeblättern mariniert und im Lehmofen gebraten <i>Pieces of chicken are marinated in the mixture of spinach and mint leaves marinated and roasted in a clay oven</i>	
21.	CHICKEN MALAI TIKKA <small>7, G</small>	17,90
	Eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashew-, Mandel- und Kardamom, gegrillt im Lehmofen <i>Marinated chicken breast in a mild mixture of cashew, almond and cardamom, grilled in a clay oven</i>	
22.	LAMM TIKKA <small>7, G</small>	21,90
	Eingelegte Lammfleischstücke im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt <i>Marinated pieces of lamb grilled in the tandoori oven</i>	
23.	TANDOORI SEEKH KEBAB <small>7, G</small>	19,90
	Gehacktes Lammfleisch mit Zwiebeln, gewürzt mit Kräutern im Lehmofen gebraten <i>Chopped lamb with onions, seasoned with herbs roasted in clay oven</i>	
24.	NAMASTE INDIA GRILL (MIX) <small>7, G, D</small>	24,90
	Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten <i>Mixed platter of Little India Special Tandoori Specialities</i>	
25.	FISCH TIKKA <small>7, G, D</small>	19,90
	Mariniertes Fisch abgeschmeckt mit frischem Koriander und Knoblauch <i>Marinated fish seasoned with fresh coriander and garlic</i>	
26.	SHAHİ PRAWN TIKKA <small>7, D</small>	23,90
	Königsgarnelen in einer speziellen Gewürzmischung mariniert im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt <i>Marinated King Prawns grilled in the tandoori oven</i>	

HÄHNCHEN GERICHTE

Serviert mit reis / served with rice

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 27. | CHICKEN CURRY <small>7, G</small> | 14,90 |
| | Zarte Hühner eischstücke nach chefkoch art Sauce zubereitet
<i>Tender chicken pieces prepared in chef style sauce</i> | |
| 28. | CHICKEN VINDALOO <small>7, G, H</small> SCHARF | 14,90 |
| | Zarte Hähnereisch und Kartoffelstücke in Gewürziger sauce
<i>Tender chicken and potato pieces in spicy sauce</i> | |
| 29. | CHICKEN KORMA <small>G, H</small> MILD | 14,90 |
| | Zarte Hühnerfleischstücke in milder Korma Sauce mit milden Ko-kosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
<i>Tender pieces of chicken in a mild korma sauce with almonds, grated coconut, cardamom refine with cream</i> | |
| 30. | PALAK CHICKEN <small>G</small> | 14,90 |
| | Zarte Hühnerfleischstücke mit Spinat in einer Currysauce gekocht
<i>Pieces of chicken prepared with spinach in a curry sauce</i> | |
| 31. | CHICKEN MANGO <small>4, 7, C, G</small> MILD | 14,90 |
| | Zartes Hühnerfleisch in milder cremiger Mango-Sauce
<i>Tender chicken in mild creamy mango sauce</i> | |
| 32. | CHICKEN KARAHİ <small>7, G, H</small> | 14,90 |
| | Eine Spezialität aus Nordindien mit zarter Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, einzigartigen Sauce
<i>A specialty from northern India with tender chicken breast cooked in various spices with onions, peppers, unique sauce cooked</i> | |
| 33. | BUTTER CHICKEN <small>7, G, H</small> MILD | 14,90 |
| | Zartes Hähnchen trifft auf mild-würzige Tomatensauce
<i>Tender chicken meets mildly spicy tomato sauce</i> | |
| 34. | CHICKEN TIKKA MASALA <small>7, G, H</small> | 14,90 |
| | Der Klassiker! Marinierte, zarte Hähnchenfleisch Stücke im Tandoor gegrillt und anschließend in einer einzigartigen Sauce gekocht
<i>The classic! Marinated, tender chicken meat pieces grilled in the tandoor and then cooked in a unique sauce cooked</i> | |
| 35. | CHILLI CHICKEN <small>1, 4, 7, A, F</small> SCHARF | 14,90 |
| | Zarte Hühnerfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch
<i>Tender pieces of chicken with peppers, onions and garlic</i> | |

36.	MURGH SABJI ^G		14,90
	Hühnerfleisch mit gemischem Gemüse in würziger Currysauce		
	<i>Chicken with mixed vegetables in spicy curry sauce</i>		
37.	CHICKEN MADRAS ^{7, G, H}	SCHARF	16,90
	Hühnerfleisch in einer würzigen Kokosnuss-Curry-Sauce		
	<i>Chicken in a spicy coconut curry sauce</i>		

LAMM GERICHTE

Serviert mit reis / served with rice

38.	LAMM KORMA ^{7, G, H}	MILD	16,90
	Lammfleischstücke in milder Cashew-Mandel Sauce mit milden		
	Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert		
	<i>Tender pieces of Lamb in a mild Cashew-almond korma sauce, gratedcoco-nut, cardamom refine with cream</i>		
39.	LAMM CURRY ^{7, G}		16,90
	Lammfleischstücke in einer pikanten Currysauce		
	<i>Pieces of lamb prepared in a spicy curry sauce</i>		
40.	LAMM MADRAS ^{7, G, H}	SCHARF	16,90
	Lammfleischstücke gewürzt mit Senf und Kokos		
	<i>Pieces of lamb spiced with mustard and coconut</i>		
41.	LAMM VINDALOO ^{7, G, H}	SCHARF	16,90
	Lammfleisch in sehr scharfer Chilli Sauce mit Kartoffeln		
	<i>Pieces of lamb prepared in a very hot chilli sauce with potatoes</i>		
42.	LAMM KARACHI ^{7, G}		16,90
	Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, gemahlenden		
	Gewürzen		
	<i>Lamb pieces with onions, peppers,tomatoes, ground spices in a unique sauce cooked</i>		
43.	LAMM MASALA ^{7, G}		16,90
	Lammfleisch in einer Spezialsauce gebraten		
	<i>Pieces of lamb fillet sautéed in special sauce</i>		
44.	PALAK LAMM ^G		16,90
	Lammfleischstücke mit Spinat in Currysauce gekocht		
	<i>Pieces of lamb prepared with spinach in a curry sauce</i>		
45.	LAMM JALFREZI ^{7, G}		16,90
	Lammfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten		
	sauce gebraten		
	<i>Tender pieces of lamb fried with fresh ground spices, tomatoes</i>		

46.	ROGAN JOSH <small>7, G SCHARF</small>	16,90
Lammfleischstücke zubereitet in einer exotischen Curry Sauce <i>Pieces of lamb prepared in an exotic currysauce</i>		
47.	LAMM MANGO <small>4, 7, G, H MILD</small>	16,90
Lammfleisch in milder cremiger Mango-Sauce <i>Lamb in mild creamy mango sauce</i>		
48.	LAMM SABJI	16,90
Lammfleisch mit gemischtgemischem Gemüse in würziger Curry-Sauce <i>Lamb with mixed vegetables in spicy curry sauce</i>		

FISCHGERICHTE

Serviert mit reis / served with rice

49.	FISCH GOAN CURRY <small>7, G, D</small>	16,90
Eine Spezialität aus Südindien Fischfilet in einer leichten Currysauce <i>A speciality from South India fish fillet in a light curry sauce</i>		
50.	FISCH KORMA <small>7, G, D MILD</small>	16,90
Fischfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Cashewnüssen <i>Fish fillet in a mild sauce of spices, cream and cashew nuts</i>		
51.	FISCH MADRAS <small>7, G, D SCHARF</small>	16,90
Gekochtes Fischfilet in einer Kokosnuss-Curry-Sauce <i>Cooked fish fillet in a coconut curry sauce</i>		
52.	FISCH MANGO <small>4, 7, C, G MILD</small>	16,90
Fisch in milder cremiger Mango-Sauce <i>Fish in mild creamy mango sauce</i>		
53.	JHINGA CURRY <small>7, G, D</small>	19,90
Königsgarnelen in einer delikaten Currysauce <i>King prawns cooked in a delicious curry sauce</i>		
54.	JHINGA TIKKA MASALA <small>7, G, D</small>	19,90
Königsgarnelen mit exotischen Gewürzen mariniert im Lehmofen gebraten <i>King prawns marinated with exotic spices grilled in a clay oven and roasted in a special sauce</i>		
55.	JHINGA KORMA <small>7, G, D MILD</small>	19,90
Königsgarnelen in milder Cashew / Mandel Sauce mit Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert <i>King prawns in a mild Cashew-almond korma sauce,, grated coconut, cardamom refine with cream</i>		

VEGETARISCHE GERICHTE

Serviert mit reis / served with rice (Vegan möglich/ Vegan Possible)

56.	CHOLE BHATURE	13,90
	Eine Spezialität aus Nordindien mit Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce angebraten (Serviert mit Brot) <i>A specialty from North India with chickpeas sautéed with various spices in curry sauce (Served with bread)</i>	
57.	ALOO GOBI G	13,90
	Blumenkohl und Kartoffeln in milden Gewürzen gekocht und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten <i>Cauliflower and potatoes cooked with mild spices and sauteed with onions</i>	
58.	BHINDI MASALA G	13,90
	Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter gebraten <i>Okra with different spices, garlic, fresh herbs and onions fried in butter</i>	
59.	PALAK PANEER G	13,90
	Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem hausgemachtem Käse <i>Spinach with exotic spices and fresh homemade cottage cheese</i>	
60.	ALOO PALAK G	13,90
	Spinat mit exotischen Gewürzen und Kartoffeln <i>Spinach with exotic spices and potatoes</i>	
61.	DAL TARKA G	13,90
	Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter und mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten <i>Lentils cooked in various spices in butter and fried with onions and garlic</i>	
62.	DAL MAKHANI 7, G, H	13,90
	Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen mit Butter und Sahne <i>Black lentils in various spices with butter and cream</i>	
63.	SMOKED AUBERGINE BHARTA G	13,90
	Im Tandoori Ofen gebratene Aubergine, Zwiebeln, Tomaten, grüne Erbsen <i>Tandoori oven roasted eggplant, onions, tomatoes, green peas</i>	
64.	MIXED VEG KORMA G	13,90
	Gemischtes Gemüse in milder Cashew / Mandel Sauce mit Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert <i>Mixed vegetables cooked in Cashew-almond sauce with coconut flakes, cardamom and finished with cream</i>	

65.	MIXED VEGETABLE JALFRAZI <small>7, G</small>	13,90
	Gemischtes Gemüse in einer süß-sauer Curry Sauce	
	<i>Mixed vegetables in a sweet and sour curry sauce</i>	
66.	PANEER MAKHANI <small>G, H</small>	14,90
	Hausgemachter Käse in einer köstlichen Soße aus Tomaten – eine vegetarische Delikatesse	
	<i>Cottage cheese in a mild tomato sauce with special spices</i>	
67.	MATAR PANEER <small>7, G, H</small>	14,90
	Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen und Joghurt in einer exotischen Sauce mit verschiedenen Gewürzen angebraten	
	<i>Home-made cottage cheese with green peas and yoghurt in exotic sauce</i>	
68.	KARAHİ PANEER <small>7, G, H</small>	14,90
	Hausgemachte Käse in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern	
	<i>Homemade cheese in various spices with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i>	
69.	MALAI KOFTA <small>7, G, H</small>	14,90
	Bällchen aus hausgemachtem Käse und Kartoffeln gekocht in einer Cashew-Tomaten-Sauce	
	<i>Homemade cheese ball and potatoes cooked in a cashew tomato sauce</i>	
70.	PANEER TIKKA MASALA <small>7, G, H</small>	14,90
	Hausgemachter Käse in einer exotischen Sauce	
	<i>Homemade cheese in an exotic sauce</i>	
71.	SHAHİ PANEER <small>7, G, H</small>	14,90
	Hausgemachter indisches Käse, gebraten in feinem Tomaten-Curry mit Cashewnüssen und Mandeln	
	<i>Homemade Indian cheese, fried in a fine tomato curry with cashew nuts and almonds</i>	

VEGANE GERICHTE

Alle Gerichte werden mit reis serviert

All dishes are served with rice

72.	MIXED VEGETARIAN GRILL MIT TOFU	16,90
	gemischtes Gemüse in exotischen Gewürzen mariniert, im Tandoor Lehmofen gegrillt und mit nan brot	
	<i>Mixed vegetables marinated in exotic spices, grilled in the tandoor clay oven and served with nan</i>	
73.	MIX VEG SWEET & SOUR	13,90
	Gemischtes Gemüse in einzigartigen Sauce gekocht	
	<i>Mixed vegetables cooked in unique sauce</i>	
74.	KOFTA MASALA	13,90
	Bällchen aus Tofu und Kartoffeln mit einer Cashew-Tomaten Sauce	
	<i>Balls of tofu and potatoes cooked in a Cashew tomato sauce</i>	
75.	ALOO GOBI MATAR	13,90
	Blumenkohl, Erbsen und Kartoffeln mit leichten Gewürzen gekocht und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	
	<i>Cauliflower, peas and potatoes boiled with light spices with onions, ginger and garlic</i>	
76.	ALOO METHI PALAK	13,90
	Mit Spinat, Kartoffeln, Bockshornklee und exotischen Gewürzen	
	<i>With spinach, potatoes, fenugreek and exotic spices</i>	
77.	PALAK CHANA	13,90
	Mit Spinat, exotischen Gewürzen und gekochten Kichererbsen	
	<i>With spinach, exotic spices and cooked chickpeas</i>	
78.	BOMBAY ALOO	13,90
	Kartoffeln in würziger Currysauce	
	<i>Potatoes in herb sauce Curry Sauce</i>	
79.	MATAR MUSHROOM METHI	14,90
	SCHARF	
	Mit Champignons, Erbsen, Bockshornklee und verschiedenen Gewürzen in exotischer Sauce	
	<i>With mushrooms, peas, fenugreek and various spices in exotic sauce</i>	

THALI

Namaste India Spezialität

Mehrere Speisen, Beilagen und Dessert in jeweils kleiner Menge. Als Beilagen gibt es reis, Brot, Salat und ein kleines Dessert!

Several dishes, side dishes and dessert in small quantities each. Side dishes include rice, bread, salad and a small dessert!

N1.	VEGETARISCHES THALI <small>4, 7, G, H</small>	17,90
	3 vegetarische Speisen mit Reis, Nan brot, Salat & Nachspeisen <i>3 vegetarian dishes with rice, Nan bread with Salad, Raita & Desserts</i>	
N2.	NON VEGETARISCH THALI <small>7, G, H</small>	19,90
	1 Hähnchen, 1 Lamm und 1 vegetarisches Gericht mit Reis, Nan brot, Salat & Nachspeisen <i>1 Chicken, 1 Lamb and 1 vegetarian dish, with rice, Nan bread, Salad, & Desserts</i>	

BIRIYANIS

Reisgerichte | Rice Specialities

Serviert mit raita / Served with raita

83.	CHICKEN BIRYANI <small>G, H</small>	16,90
	Gebackener reis mit Hähnchen, Safran, Kardamom und Zwiebeln <i>Steamed rice with chicken, saffron, cardamom and onions</i>	
84.	LAMM BIRYANI <small>G, H</small>	17,90
	Zartes Lammfleisch mit gebratenem Basmatireis, Zwiebeln, Safran, Kardamom <i>Tender lamb with fried rice, onions, saffron, cardamom</i>	
85.	JIHNGA BIRYANI <small>B, H</small>	19,90
	Garnelen gedünstet mit Basmatireis, exotischen Gewürzen, Mandeln, Rosinen und Safran <i>Basmati rice steamed with prawns, exotic spices, almonds, raisins and saffron</i>	
86.	VEGETABLE BIRYANI <small>G, H, I</small>	14,90
	Garnelen gedünstet mit gebratenem reis, Zwiebeln, Safran, Kardamom <i>Shrimps steamed with fried rice, onions, saffron, cardamom</i>	
87.	MIX VEG & PANEER BIRYANI <small>G, H, V</small>	16,90
	Gebratener reis mit Karotten, Bohnen, Erbsen, hausgemachtem Frischkäse, Zwiebeln, Safran, Kardamom <i>Fried rice with carrots, beans, peas, homemade cream cheese, onions, saffron, cardamom</i>	

BROT AUS DEM TANDOOR

88.	TANDOORI ROTI ^A	3,50
	Frisch gebackenes Fladenbrot aus Roggenmehl	
	<i>Freshly baked round bread with wholemeal flour</i>	
89.	BHATURA ^A	3,90
	Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl	
	<i>Fried wholemeal bread</i>	
90.	PLAIN NAAN ^A	3,20
	Fladenbrot aus Weizenmehl	
	<i>Flat round bread baked in tandoori oven</i>	
91.	BUTTER NAAN ^{A, G}	3,50
	Fladenbrot in Butter gebacken	
	<i>Flat round bread baked in butter</i>	
92.	GARLIC NAAN ^{A, G}	3,90
	Fladenbrot mit Knoblauch	
	<i>Flat round bread with garlic baked in Tandoor</i>	
93.	CHILLI-KNOBI NAAN ^{A, G}	4,50
	Fladenbrot mit Knoblauch und Chilli	
	<i>Flat round bread with garlic and chilli baked in Tandoor</i>	
94.	KHEMA NAAN ^{7, G, H}	4,90
	Gefüllt mit Lammfleisch	
	<i>Filled with pulled lamb</i>	
95.	LAACHA PARATHA ^{A, G}	4,40
	Fladenbrot aus Roggenmehl in Butter gebacken	
	<i>Flat round bread with wholemeal flour backed in butter</i>	
96.	PESHAWARI NAAN ^{A, G, H}	4,40
	Fladenbrot gefüllt mit Käse, Rosinen und Kokosraspeln	
	<i>Flat round bread filled with cheese, raisins and coconut</i>	
97.	PANEER KULCHA ^{A, G}	4,40
	Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse	
	<i>Flat round bread filled with cheese</i>	
98.	ONION KULCHA ^{A, G}	4,40
	Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln	
	<i>Flat round bread filled with onions</i>	
99.	ALOO PARATHA ^{A, G}	4,40
	Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln	
	<i>Flat round bread filled with potatoes</i>	

BEILAGEN | SIDE DISHES

100.	RAITA G	3,90
	Joghurt mit frischen Gurken, Tomaten und Zwiebeln	
	<i>Yoghurt with fresh cucumber, tomatos and onions</i>	
101.	PULAO RICE	6,90
	Reis mit frischem gemischtem Gemüse	
	<i>Rice with fresh vegetables</i>	
102.	KASHMIRI PULAO RICE 7, H	6,90
	Reis mit Cashewkernen, Kokosraspeln und Rosinen	
	<i>Rice with cashew, coconut and raisins</i>	
103.	JEERA RICE	4,50
	Gebratener Butterreis mit Kreuzkümmel	
	<i>Fried butter rice with cumin</i>	
104.	MIX PICKLES	2,00
	Indische Mango gemischt mit verschiedenem Gemüse	
105.	MINZE-JOGHURT CHUTNEY	2,00
106.	TAMARINDE CHUTNEY	2,00
107.	MANGO CHUTNEY	2,00
108.	CHUTNEY TELLER (DIPS)	5,90
	4 verschiedene Gewürzsaucen von süß bis scharf	

NACHSPEISEN | DESSERT

109.	GAJAR KA HALWA <small>4, 7, G, H</small>	5,50
	Karotten-Milchpudding mit Mandeln und Kardamom	
	<i>Carrot-milk pudding with almonds and cardamom</i>	
110.	GULAB JAMUN	5,50
	Süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker	
	<i>Sweet balls made of flour, milk and sugar</i>	
111.	GULAB JAMUN & EIS <small>7, 10, A, G, H</small>	6,50
	Eine süße Köstlichkeit, gefüllt mit Pistazien und Vanilleeis	
	<i>Delicate, spongy balls stuffed with pistachios and melted ice cream</i>	
112.	NAMASTE SPEZIAL-DESSERTTELLER <small>4, 7, G, H</small>	9,90
	Mit Gulab Jamun, Gajar Ka Halwa und zwei eis	
	<i>With Gulab Jamun, Gajar Ka Halwa and two ice</i>	
113.	BADAM PISTA KULFI <small>G, H</small>	5,90
	Indische Eiscreme mit Mandeln und Pistazien	
	<i>Indian style ice cream with almonds and pistachios</i>	
114.	MANGO KULFI <small>2, G, H</small>	5,90
	Indische Eiscreme mit Mango	
	<i>Indian style mango ice cream</i>	

MITTAGSMENÜ

Montag-Freitag 11:00 -15:00 Uhr, außer an Feiertagen

HÄHNCHEN GERICHTE

Serviert mit reis und Salat / Served with rice and Salat

201.	CHICKEN CURRY <small>7, G</small>	9,90
	Zarte Hühnerfleischstücke in einer pikanten Sauce zubereitet <i>Pieces of chicken prepared in a spicy curry sauce</i>	
202.	PALAK CHICKEN <small>G</small>	9,90
	Zarte Hühnerfleischstücke mit Spinat in einer Currysauce gekocht <i>Pieces of chicken prepared with spinach in a curry sauce</i>	
203.	CHICKEN TIKKA NAWABI <small>7, G, H</small> MILD	9,90
	Hühnerfleischstücke mit Fenchel, Rosinen, Mandeln und Kokosraspeln <i>Chicken pieces with fennel, raisins, almonds and grated coconut</i>	
204.	CHICKEN TIKKA MASALA <small>7, G, H</small>	9,90
	Zarte Hühnerbrustfilets in exotischen Gewürzen mariniert, im Lehmofen gegrillt und in einer Spezial Sauce gebraten <i>Tender chicken breast fillets marinated in exotic spices, grilled in a clay oven and roasted in a special sauce</i>	

LAMM GERICHTE

Serviert mit reis und Salat / Served with rice and Salat

205.	LAMM CURRY <small>7, G</small>	11,90
	Lammfleischstücke in einer pikanten Currysauce <i>Pieces of lamb prepared in a spicy curry sauce</i>	
206.	PALAK LAMM <small>G</small>	11,90
	Lammfleischstücke mit Spinat in Currysauce gekocht <i>Pieces of lamb prepared with spinach in a curry sauce</i>	
207.	LAMM KORMA <small>7, G, H</small> MILD	11,90
	Lammfleischstücke in milder Cashew-Mandel Sauce mit milden Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert <i>Tender pieces of Lamb in a mild Cashew-almond korma sauce, grated coconut, cardamom refine with cream</i>	
208.	LAMM MASALA <small>7, G</small>	11,90
	Lammfleisch in einer Spezialsauce gebraten <i>Pieces of lamb fillet sautéed in special sauce</i>	

FISCHGERICHTE

Serviert mit reis und Salat / Served with rice and Salat

209.	FISCH GOAN CURRY <small>7, G, D</small>	11,90
	Eine Spezialität aus Südindien Fischfilet in einer leichten Curry sauce	
	<i>A speciality from South India fish fillet in a light curry sauce</i>	
210.	FISCH KORMA <small>7, G, D</small> MILD	11,90
	Fischfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Cashew-nüssen	
	<i>Fish fillet in a mild sauce of spices, cream and cashew nuts</i>	

VEGETARISCHE | VEGANE GERICHTE

Serviert mit reis und Salat / Served with rice and Salat

211.	DAL TARKA <small>G</small>	9,90
	Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter und mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten	
	<i>Lentils cooked in various spices in butter and fried with onions and garlic</i>	
212.	MIXED VEGETABLE JALFRAZI <small>7, G</small>	9,90
	Gemischtes Gemüse in einer süß-sauer Curry Sauce	
	<i>Mixed vegetables in a sweet and sour curry sauce</i>	
213.	PALAK PANEER <small>G</small>	9,90
	Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem hausgemachtem Käse	
	<i>Spinach with exotic spices and fresh homemade cottage cheese</i>	
214.	ALOO GOBI	9,90
	Blumenkohl und Kartoffeln mit leichten Gewürzen gekocht und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	
	<i>Cauliflower and potatoes boiled with light spices with onions, ginger and garlic</i>	
215.	BOMBAY ALOO	9,90
	Kartoffeln in würziger Currysauce	
	<i>Potatoes in herb sauce Curry Sauce</i>	

GETRÄNKEKARTE

INDISCHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LASSIE MANGO <small>4, 7, G</small>	0.4dl	4,90
Joghurtgetränk mit Mango <i>Mango flavoured yoghurtdrink</i>		
LASSIE BANANE <small>G</small>	0.4dl	4,90
Joghurtgetränk mit Bananensirup <i>Banana syrup yoghurt drink</i>		
LASSIE SALZ <small>G</small>	0.4dl	4,90
Gesalzenes Joghurtgetränk, sehr erfrischend <i>Salted yoghurt drink</i>		
LASSIE SÜß <small>4, G</small>	0.4dl	4,90
Gesüßtes Joghurtgetränk, sehr erfrischend <i>Sweet yoghurt drin</i>		
NIMBU PANI (LIMONADE)	0.4dl	4,90
Hausgemacht Zitronen Limonade		
HAUSGEMACHTE MANGO EISTEE	0.4dl	4,90
Frischer Mango Eistee mit Minzblättern		
MASALA TEA <small>G</small>		4,90
Kanne Milchtee mit Ingwer, Kardamom, Nelken, Zimt <i>Pot of milk tea with ginger, cardamom, Cloves, Cinnamon</i>		
KASHMIRI CHAI		4,20
Kännchen Schwarzer Tee mit Zimtstangen, Nelken und Kardamom <i>Pot of black tea with cinnamon, cloves and cardamom</i>		

KAFFEE/TEE

TEE AUSWAHL	3,80
Grüner / Pfefferminz / Kamille / Jasmin / Schwarzer / Früchte	
HEISSE ZITRONE	3,80
KAFFEE <small>12</small>	3,20
ESPRESSO <small>12</small>	2,90
ESPRESSO DOPPELT <small>12</small>	3,40
MILCH KAFFEE <small>12</small>	3,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Morelli Mineralwasser	0.25 dl	3,40
	0.75 dl	5,90
Acqua Morelli Stilles Wasser	0.25 dl	3,40
	0.75 dl	5,90
Coca-Cola *** ^{4, 6}	0.33 dl	3,60
Coca-Cola Light *** ^{4, 6, 7, 10}	0.33 dl	3,60
Coca-Cola Zero *** ^{4, 6, 7, 10}	0.33 dl	3,60
Fanta * ^{3, 4}	0.33 dl	3,60
Sprite	0.33 dl	3,60
Mezzo Mix **** ^{4, 7}	0.33 dl	3,60
Fuze Eistee Pfirsich	0.3 dl	3,90
Fuze Eistee Zitrone	0.3 dl	3,90
ViO Apfelschorle naturtrüb	0.3 dl	3,90
ViO Rhabarberschorle	0.3 dl	3,90
ViO Johannisbeerschorle	0.3 dl	3,90
Bitter Lemon ** ⁸	0.2 dl	2,90
Tonic Water ** ⁸	0.2 dl	2,90
Ginger Ale ** ⁸	0.2 dl	2,90
Apfelsaft Klar	0.2 dl	3,60
Orangen Saft	0.2 dl	3,60
Ananas Saft	0.2 dl	3,60
Bananen Saft	0.2 dl	3,60
Kirschsaft	0.2 dl	3,60
Cranberryensaft	0.2 dl	3,60
Maracujasaft	0.2 dl	3,60
Kiba	0.3 dl	3,90

BIER

Carlsberg Pils	0.3 dl	3,90
	0.5 dl	5,20
Duckstein	0.3 dl	4,20
	0.5 dl	5,50
Alsterwasser	0.5 dl	5,40
Carlsberg alkoholfrei	0.33 dl	3,50
Erdinger Hefe	0.5 dl	5,40
Erdinger Dunkel	0.5 dl	5,40
Erdinger Hefeweizen	0.5 dl	5,40
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	0.5 dl	5,20
Kingfisher Indische	0.33 dl	4,40

OFFENE WEINE

2 cl

Merlot (Italien)	ROT	5,60
Tempranillo (Spanien)	ROT	6,20
Cabernet sauvignon (Frankreich)	ROT	5,90
Chardonnay	WEISS TROCKEN	5,90
Grauburgunder	WEISS TROCKEN	6,40
Riesling	WEISS TROCKEN	6,40
Pinot Grigio	WEISS TROCKEN	5,20
Rose		5,90
Prosecco		

FLASCHE WEIN

0,75 dl

Primitivo di Manduria	ROT	29,90
Montepulciano d'Abruzzo (Italien)	ROT	24,90
Pinot Grigio Friuli	WEISS	26,90
Corte Pitora Chardony	WEISS	26,90
Capuzza san vigilio	WEISS	29,90
Buchini Wolke Rose	ROSE	24,90
Montinaro Prosecco Frizzante		24,90
SCAVI & RAY Prosecco Spumante		29,90

APERITIF

MARTINI BIANCO	6,50
APEROL SPRITZ	7,90
Aperol / Prosecco / Soda	
CAMPARI SPRITZ	7,90
Campari / Prosecco / Sodawasser / Orangenscheibe	
HUGO	7,90
Holunderblüte / Prosecco / Soda / Minzblättern	
LILLET VIVE	8,50
Lillet Blanc / Tonic Water / Gurken / Minz	
LILLET WILD BERRY	8,50
Lillet Rose / Wild Berry / Beeren-Mix	
FIERO-TONIC	7,90
Martini Fiero / Tonic Water / Orangenscheibe	
LYCHEE-SPRITZER	7,90
Lychee Likör / Prosecco / Rosensirup / Soda	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

VIRGIN COLADA	<small>1, 2, 4, 7, 9, 11</small>	6,90
Kokosnuss, Mangosaft ,Ananassaft, Grenadine		
SUNSHINE	<small>1, 2, 4, 7, 9, 11</small>	6,90
Ananassaft, Orangensaft, Mangosaft, Sodawasser, Grenadine		
MANGO TANGO	<small>1, 2, 4, 7, 9, 11</small>	6,90
Mangosaft, Maracujasaft, Vanilla syrup		
VIRGIN MOJITO		6,90
Limette, Minze, Zucker, Bitter lemon		
WINTERFRISCHE		6,90
Grenadine, Orgeat (Mandelsirup), Orangensaft, Ananassaft, Lime Juice		
SUMMER (DRIVER)		6,90
Kirschesaft, Orangensaft, Bananensaft, Vanille Sirup		
IPANEMA (DRIVER)		6,50
Ginger Ale, Rohrzucker, Limetten		

COCKTAILS

LONG ISLAND ICED	7,90
Havana Club 3, Absolut Vodka, Tequila, Cola	
HIMALAYA	8,90
Old Mok Indian Rum, Lime, Ginger Beer	
CUBA LIBRE	7,90
Havana club 3, Cola, Limmeten	
TEQUILA SUNRISE	7,90
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	
CAIPIRINHA	7,90
Cachaca (Pitù), Limette, Rohrzucker	
MAI TAI	7,90
Brauner Rum, Orangenlikör, Zuckersirup, Mandelsirup, Ananassaft	

PINA COLADA 7,90

Zitronensaft, Cream of Coconut / Kokossirup, Schlagobers,
Rum , Ananassaft

MARGARITA CLASSIC 7,90

Zitronensaft, Tripel sec, Tequila, Saltzrand

MOJITO 7,90

Rum (Bacardi / Havana Club) , Soda, Limette, Brauner Zucker,
Minze (frisch)

SEX ON THE BEACH 7,90

Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry Direktsaft, Orangensaft

MOSCOW MULE 7,90

Wodka, Limette, Ginger Beer

SCHNÄPSE 2 cl

Jägermeister	3,20
Indische Mango-Schnaps	4,20
Grappa	3,20
Ramazzotti	3,20
Tequila Gold	3,20
Helbing kümmel	3,20
Sambuca	3,20
Berliner Luft	3,20

GIN 4 cl

Finsbury	5,90
Gordon's Gin	5,90
Bulldog	6,90
Bombay Sapphire	7,90
Hendrick's Gin	9,90

+ Extra Tonic water 2,20

RUM 4 cl

Havana 3	5,90
Old Monk (Indische)	6,90

+ Extra Cola 2,20

WODKA

4 cl

Absolut	7,90
Smirnoff	6,50
Sky	6,50
Three sixty	6,50
+ Extra Bitter Lemon	2,20

WISKEY

4 cl

Glenfiddich 12 Years	8,90
Jack Daniels	6,90
Ballantine's	6,50
Johnnie Walker Red Label	6,50
Johnnie Walker Black Label	7,90
Chivas Regal	8,50

INHALTSSTOFFE & ALLERGENE

Da bei uns indische Lebensmittel nach Originalrezepten und frisch von der Basis an selbst hergestellt werden, haben wir immer direkten Einfluss auf die Verwendung von Zusatzstoffen und Allergenen. Wir garantieren daher: Im LittleIndia kochen wir ohne künstliche Geschmacksverstärker und wir verwenden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. - Auch unsere Familie isst gern regelmäßig im Little India. Diese Verweisliste wurde aufgrund der gesetzlichen Vorgaben erstellt. Bei einigen Speisen und Getränken befinden sich Fußnoten als Hinweise auf die folgenden Inhaltsstoffe und Allergene.

INHALTSSTOFFE

- | | | |
|-----|--|---------------------|
| 1* | mit Geschmacksverstärker mit | z.B. Minzsauce |
| 2* | mit Antioxidationsmittel | z.B. Cola Light |
| 3* | mit Nitritpökel salz | |
| 4* | mit Süßungsmittel | |
| 5* | mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle | z.B. TandooriGewürz |
| 6* | mit Phosphat | |
| 7* | mit Farbstoff | |
| 8* | geschwefelt | |
| 9* | geschwärzt | |
| 10* | konserviert | z.B. Kaffee |
| 11* | gewachst | z.B. TonicWater |
| 12* | Koffein | |
| 13* | Chinin | |
| 14* | Taurin | |

ALLERGENE

- | | | |
|----|--|--|
| a* | Enthält glutenhaltige Getreide | z.B. Papadam |
| b* | Enthält Krebstiere oder daraus gewonnenen Erzeugnisse | |
| c* | Enthält Eier oder daraus gewonnenen Erzeugnisse | |
| d* | Enthält Fisch oder daraus gewonnenen Erzeugnisse | |
| e* | Enthält Erdnüsse oder daraus gewonnenen Erzeugnisse | |
| f* | Enthält Sojabohnen oder daraus gewonnenen Erzeugnisse | |
| g* | Enthält Milch oder daraus gewonnenen Erzeugnisse | z.B. Lassi |
| h* | Enthält Schalenfrüchte oder daraus gewonnenen Erzeugniss | |
| i* | Enthalt Sellerie oder daraus gewonnenen Erzeugniss | |
| k* | Enthält Senf oder daraus gewonnenen Erzeugnisse | |
| l* | Enthält Sesamsamen oder daraus gewonnenen | |
| m* | Enthält Schwefeldioxid oder Sulfite | z.B. alle Weine, traditionelle Haltbarkeitsmethode |
| n* | Enthält Lupinen oder daraus gewonnenen Erzeugnisse | |
| p* | Enthält Weichtiere oder daraus gewonnenen Erzeugnisse | |

Darüber hinaus kontrollieren wir regelmäßige unserer Lebensmittel und Zubereitungsprozesse und schulen unser Personal zum Beispiel nach HACCP (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte). Indischen käse, indische Brote und indisches Eis stellen wir auch direkt im Little India Restaurant aus frischen Zutaten her.